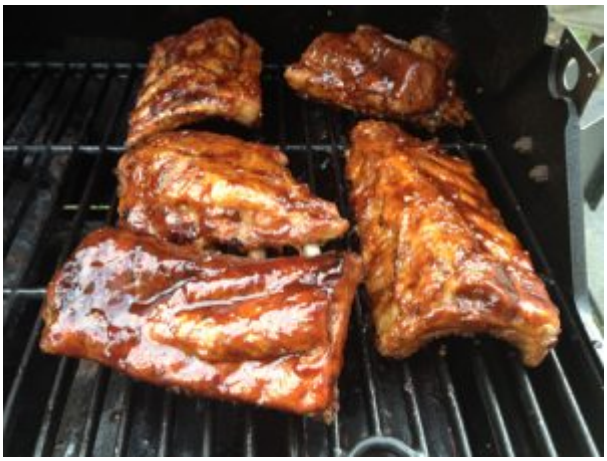
Costillas a la Parrilla BBQ



5 libras de costillas, cortadas en porciones
ajo en polvo
sal

1 taza de azúcar morena
1/4 taza de ketchup
1/4 taza de salsa soya
1/4 taza de ron
1/2 taza de salsa de chiles (chili sauce)
1/4 taza de salsa inglesa (Worcestershire sauce)
1 cucharadita de mostaza en polvo
4 ajos, molidos
1 pizca de pimienta

papel aluminio

Pre-calienta el horno a 350°F (175°C).

Adobe las costillas con ajo en polvo y sal. Las envueles en aluminio y las colocas sobre una placa de hornear.

Ponga la placa en el centro del horno y cocinas las costillas por 2 horas a 350°F.

Mientras las costillas estén el el horno, en un envase, mezclas el azúcar, ketchup, salsa soya, ron, salsa de chiles, salsa inglesa, mostaza en polvo, ajos molidos y pimienta. Los

mezclas bien y ponga aparte en lo que estén las costillas.

Cuando retires las costilla del horno.. las escurres de los liquidos. Descarta los liquidos con el aluminio.

Usando una brocha de cocinar.. le untas la mezcla preparada, cubriendo todo bien y lo dejas marinando a temperatura de ambiente por 2 horas.. o en el refrigerador para el siguiente dia.

Caliente la asadera (grill) y colocas las costillas a cocinar sobre la parrilla por 20 a 30 minutos.. untandole de la mezcla prepara 2 o 3 veces durante el tiempo de coción. Sirva caliente.